Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pizza con base de pollo

20min · 2 raciones · 360 kcal

Ingredientes

BASE

- **2 filetes** de pechuga de pollo
- **1** huevo
- Pimienta negra
- Perejil fresco picado
- Queso eatlean rayado (o cualquier queso rayado de tu gusto)

TOPPINGS

- Pimiento rojo, verde y cebolla pochados
- Cherrys
- Queso feta

POR RACIÓN

Proteínas	**37 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**9,4 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

VERDURAS

1. Partir los pimientos en tiras y la cebolla en juliana
2. Pochar todo en una sartén con tapa con un chorrito de AOVE

BASE

3. Mientras tanto, triturar el pollo y mezclarlo bien con el resto de ingredientes de la base
4. Echar la mezcla sobre la base para pizzas de la airfryer con spray de AOVE por si se pegase (aunque con el agüilla que suelta el pollo no se pega)
5. Poner la airfryer en modo pizza (160 grados 18 minutos)

MONTAJE

6. En el minuto 9 la base ya está sólida, así que es momento de incorporar los toppings
7. Sobre la base, poner de nuevo un poco de queso rayado eatlean, por encima las verduras pochadas, los cherrys y por último el queso feta
8. Dejar en la airfryer los 9 minutos restantes

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei